PRIMO

HANDLEIDING
MODE D'EMPLOI
GEBRAUCHSANLEITUNG

IM3

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

Lees aandachtig alle instructies - bewaar deze handleiding voor latere raadpleging.
Lisez attentivement les instructions - gardez le mode d'emploi pour utilisation ultérieur.
Lesen Sie genau die Anweisungen - bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für spätere heranziehung.

1.	GARANTIE NL GARANTIE FR GARANTIE DE	3 4 5
2.	RECYCLAGE INFORMATIE INFORMATION DE RECYCLAGE RECYCLING INFORMATIONEN	7 7 8
3.	VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN MESURES DE SECURITE SICHERHEITSVORKEHRUNGEN	9 15 21
4.	ONDERDELEN ELEMENTS TEILE	10 16 22
5.	VOOR HET EERSTE GEBRUIK PREPARATIONS VORBEREITUNGEN	10 16 22
6.	GEBRUIK UTILISATION VERWENDUNG	11 17 23
7.	REINIGING NETTOYAGE REINIGUNG	11 17 24
8.	RECEPTEN RECETTES REZEPTE	12 18 24

1. GARANTIEBEPALING

Geachte Klant,
Circa 95 % van de klachten zijn helaas terug te voeren op bedieningsfouten en kunnen zonder problemen opgelost worden als u telefonisch, per e-mail of per fax contact opneemt met onze speciaal voor u opgerichte service.
Daarom verzoeken wij u eerst gebruik te maken van onze Hotline voordat u uw apparaat opstuurt of naar de winkel terugbrengt. Hier zullen wij u helpen - zonder dat u daarvoor uw huis hoeft te verlaten.

Dit apparaat heeft een garantietermijn van 3 jaar vanaf de datum van aankoop. Gedurende de garantieperiode zal de distributeur volledige verantwoording op zich nemen voor gebreken, welke aanwijsbaar berusten op materiaal- of constructiefouten. Wanneer dergelijke gebreken voorkomen, zal het apparaat, indien nodig vervangen of gerepareerd worden. Het recht op garantie vervalt wanneer de gebreken zijn ontstaan door hardhandig gebruik, het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing of ingreep door derden. De garantie wordt verleend op basis van het kassaticket.

VERSTUREN VAN DEFECT TOESTEL :
Indien Uw apparaat defect is binnen de garantietermijn van 3 jaar, dan mag U het toestel, samen met Uw kassaticket, bijgevoegde volledig ingevulde antwoordkaart of een omschrijving van defect en een nota met Uw naam, adres en telefoonnummer GRATIS opsturen via de Post naar onderstaand adres.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Het opsturen van het toestel kan vanuit eender welk postkantoor in België.
Hier ontvangt u dan een barcode waarmee uw pakket onmiddellijk gratis wordt opgestuurd. U krijgt hierbij ook meteen een bewijs dat uw pakket verstuurd werd.
U hoeft geen andere vermeldingen, zoals “port betaald door de bestemmeling”, te gebruiken.

Zorg ervoor dat het toestel voldoende verpakt is. U mag hiervoor gebruik maken van de originele verpakking of een andere stevige doos.
Indien de garantietermijn van 3 jaar verstreken is, vallen alle kosten ten laste van de consument. Hierbij moet U steeds rekening houden dat de portkosten, het uurloon en de gebruikte onderdelen dienen betaald te worden.

1. GARANTIE

Cher Client,
environ 95% des réclamations sont malheureusement dues à une mauvaise manipulation; il y est à remédier sans problèmes tout simplement en vous mettant en contact via téléphone, mail ou fax avec notre centre de services installé expressément à cet effet. En conséquence, veuillez vous adresser à notre service en ligne avant d'expédier l'appareil ou avant de l'apporter chez le revendeur: Notre assistance en ligne vous évitera de vous déplacer.

Nous accordons une garantie de 3 ans sur ce produit à partir de la date d'achat. Pendant la durée de la garantie, le distributeur prendra à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matériel, en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou échangées. Les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate (branchement continu, erreur de voltage, prise inappropriée, choc, etc...), l'usure normale ne portant préjudice ni au bon fonctionnement ni à valeur de l'appareil, excluent toute prétention à la garantie. La garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées. La garantie est accordée sur base du ticket de caisse.

ENVOYER VOTRE APPAREIL DEFECTUEUX :
Si votre appareil est défaillant durant le délai de garantie de 3 ans, vous pouvez envoyer votre appareil ensemble avec votre ticket de caisse, la carte de réponse complètement et dûment rempli ou une note avec la description du défaut, vos coordonnées complètes dont votre nom, adresse et numéro de téléphone le tout GRATUITEMENT par la Poste à l'adresse sous-mentionnée.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Vous pouvez envoyer votre appareil de n'importe quel bureau de poste en Belgique. Là, vous recevrez un code barre avec lequel votre paquet sera envoyé immédiatement et gratuitement. Vous obtenez ainsi tout de suite une preuve que votre paquet a été envoyé. Autres indications ou autres mentions comme 'port payé par le destinataire' ne sont pas nécessaires.

Veillez à ce que l'appareil soit bien emballé. Utilisez l'emballage original ou n'importe quelle autre boîte. Si le délai de garantie de 3 ans est écoulé, tous les frais sont à la charge du client. Remarquez à ce propos que les frais de port, le salaire horaire et les pièces utilisées devront être payés.

1. GARANTIE

Sehr geehrter Kunde,
circa 95% der Reklamationen sind leider auf Bedienungsfehler zurückzuführen und können ohne Probleme behoben werden, wenn Sie sich telefonisch, per e-mail oder per Fax mit unserem extra für Sie eingerichteten Service in Verbindung setzen.
Wir möchten Sie daher bitten, bevor Sie Ihr Gerät einsenden oder zur Kaufstätte zurückbringen, unsere Hotline zu nutzen. Hier werden wir Ihnen - ohne dass Sie Wege auf sich nehmen müssen - helfen.

Auf dieses Gerät gilt eine 3-Jahre-Garantie ab Kaufdatum. Während der Garantielaufzeit trägt der Verkäufer die alleinige Haftpflicht für Mängel, die nachweislich auf Material oder Herstellungsfehler zurückzuführen sind. Bei derartigen Mängeln wird das Gerät repariert oder notfalls ersetzt. Die Garantie ist verwirkt, wenn die Mängel auf grobe Handhabung, auf die Nichteinhaltung der Bedienungsanleitung oder auf Eingriffe Dritter zurückzuführen sind. Als Garantieschein gilt der Kassenzettel.

VERSAND IHRES DEFEKTEN GERÄTS
Falls Ihr Gerät innerhalb der 3-Jahre-Garantie einen Defekt erleidet, können Sie es zusammen mit dem Kassenzettel, vollständig ausgefüllte Antwortkarte oder einem Begleitzettel, auf dem Sie Ihren Name, Ihre Adresse und Telefonnummer angeben, GRATIS an nachfolgende Adresse senden.

PRIMO
P/A ANTWERPEN X
NOORDERLAAN 395
2099 ANTWERPEN X

Der Versand des Geräts ist möglich aus jedem Postamt in Belgien. Hier empfangen Sie dann einen Strichkode womit Ihr Paket gleich gratis aufgeschickt wird. Sie bekommen hiermit ebenfalls eine Versandtbestätigung Ihrem Packet. Andere Angaben wie “Porto für den Empfänger” sind nicht nötig.

Achten Sie immer darauf, dass Sie dem Gerät gut in die Originalverpackung oder in irgendwelche Dose verpacken. Nach Ablauf der 3-Jahre-Garantie gehen alle Kosten zu Lasten des Verbrauchers. Die Reparaturkosten umfassen in diesem Fall das für Ersatzteile.

ANTWOORDKAART/CARTE DE REPONSE/ANTWORTKARTE

NAAM
NOM .....
NAME

ADRES
ADRESSE .....
ADRES

POSTCODE PLAATS
CODE POSTAL ..... LOCALITE .....
POSTKODE WOHNORT

TEL : .....

E-MAIL : .....

DEFECT :
DEFAUT :
DEFEKT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2. RECYCLAGE INFORMATIE

Het symbool op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld. Het moet echter naar een plaats worden gebracht waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycleerd. Als u ervoor zorgt dat dit product op de correcte manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijk voor mens en milieu negatieve gevolgen die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalbehandeling. voor meer details in verband met het recycleren van dit product, neemt u het best contact op met de gemeentelijke instanties, het bedrijf of de dienst belast met de verwijdering van huishoudafval of de winkel waar u het product hebt gekocht.

Het verpakkingsmateriaal is recycleerbaar. Behandel de verpakking milieubewust.

2. INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son enmaballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention desconséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résulata d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obetenier plus de détails sur le cyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'éliminiation des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

L'emballage est recyclable. Traiter l'amballage écologiquement.

2. RECYCLING INFORMATIONEN

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für des Recyling von elektrischen und elektronishcen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gehährdet. Weitere Informationen Über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihren Rathus, Ihrer Müllabfurh oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Das Verpackungsmaterial ist wiederverwertbar. Entsorgen Sie di Verpackung umweltgerecht und führen Sie sie der Wertstoffsammlung zu.

3. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

Om de veiligheid te garanderen moet u deze handleiding grondig doornemen. Bewaar de handleiding, zodat u ze later eventueel nogmaals kunt raadplegen. Dit toestel is gemaakt voor huishoudelijk gebruik en mag alleen gebruikt worden volgens de hieronder beschreven instructies.

- Dit toestel mag gebruikt worden door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met een fysieke, sensoriele of mentale beperking of gebrek aan ervaring en kennis indien deze personen toezicht krijgen of instructies hebben gekregen over het gebruik van het toestel op een veilige manier en dat ze ook de gevaren kennen bij het gebruik van het toestel.
- Kinderen mogen niet met het toestel spelen.
- Onderhoud en reiniging van het toestel mag niet gebeuren door kinderen, tenzij ze ouder zijn dan 8 jaar en toezicht krijgen.
- Houd het toestel en het snoer buiten het bereiken van kinderen, jonger dan 8 jaar.
- Wanneer het elektrisch snoer beschadigd is, moet het vervangen worden door de fabrikant, zijn dienst naverkoop of een gelijkaardig gekwalificeerd persoon, om ongelukken te voorkomen.
- Opgelet : het toestel mag niet gebruikt worden met een externe timer of een aparte afstandsbediening.
- Dit toestel is geschikt om te gebruiken in de huishoudelijke omgeving en in gelijkaardige omgevingen zoals :

- Keukenhoek voor personeel van winkels, kantoren en andere gelijkaardige professionele omgevingen.
- Boerderijen.
- Hotel- en motelkamers en andere omgevingen met een residentieel karakter.
- Gastenkamers, of gelijkaardige.

4. ONDERDELEN

Deksel : Het doorschijnende deksel met opening in het midden laat toe de ingredienten toe te voegen zonder het vriesproces te onderbreken. Het deksel past op het motorblok en houdt de menghaak op zijn plaats.
Menghaak : Roert de mengeling om. De menghaak blijft stilstaan, het koelreservoir draait erom heen.
Koelreservoir : De dubbel geïsoleerde constructie met vloeistof verzekert een constante temperatuur tijdens het ganse bereidingsproces en bevriest vlug in de diepvriezer. Het koelreservoir wordt op de drijfas van het motorblok geplaatst.
Motorblok : De 50 watt sterke motor met 2 snelheden zorgt ervoor dat het koelreservoir draait en dat het transparante deksel op zijn plaats blijft.

5. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

Verwijder alle verpakkingsmateriaal en zelfklevers van de binnenkant van de roomijsmachine. Was het deksel, de menghaak en het koelreservoir af met warm water en een beetje zeep. Reinig het motorblok met een zachte en vochtige doek. Zorg ervoor dat alle delen goed droog zijn.

Het koelreservoir invriezen :
Vergewis u ervan dat het koelreservoir goed afgewassen en gedroogd is.
Wikkel het koelreservoir in een plastic zak om beschadiging te voorkomen en om uzelf te beschermen tegen bevriezing bij het aanraken ervan.
Plaats het koelreservoir recht in het achterste compartiment van uw diepvriezer of op de plaats waar de temperatuur het laagst is.
De duurtijd die nodig is om de vloeistof in het koelreservoir goed te bevriezen is afhankelijk van de temperatuur in uw diepvriezer. De benodigde vriestijd varieert tussen 6 en 22 uur voor diepvriestemperaturen tussen -30°C en -10°C.
Om te bepalen of het koelreservoir gebruiksklaar is, schudt u met het koelreservoir. Als u de vloeistof in het koelreservoir niet meer hoort bewegen is het reservoir klaar voor gebruik.
Tip : Bewaar uw koelreservoir steeds in de diepvriezer, ook als u hem niet nodig hebt, zo kan u steeds in korte tijd roomijs bereiden.

6. GEBRUIK

1. Volg de recepten om het roomijsmengsel klaar te maken. U kan zelf uw favoriete mengsels klaarmaken, zolang de hoeveelheid ervan niet meer dan 800g. roomijs voortbrengt.
2. Verwijder het koelreservoir uit de diepvriezer en plaats het op het motorblok. Eens het koelreservoir verwijderd is uit de diepvriezer dient het onmiddellijk gebruikt te worden omdat de ontdooiing ervan direct begint.
3. Plaats de menghaak in het koelreservoir
4. Plaats het transparante deksel op het motorblok.
5. Draai de knop naar rechts voor gewoon roomijs en naar links voor soft ijs. Bij de selectie van soft-ijs zal de motor vlug draaien. Bij de selectie van roomijs draait de motor trager. Beide selecties hebben 20-25 minuten nodig om het mengsel te bevriezen. Indien u de selectie “roomijs” gekozen hebt moet u erop letten dat na 20 minuten het koelreservoir kan stoppen met draaien. U moet dan het apparaat onmiddellijk afzetten. Uw roomijs is klaar. Als u het roomijs nog harder wil kan u deze nog een 5-tal minuten in het koelreservoir laten of u kan het koelreservoir afdekken en het +/- 15 minuten in de diepvriezer zetten.

OPGEPAST : Eens u “roomijs” hebt geselecteerd en de machine gestart is met draaien, mag u de knop niet meer naar de “soft-ijs selectie” draaien omdat de menghaak zou kunnen vastlopen.

6. Giet het mengsel door de opening in de bovenkant van het transparante deksel in het koelreservoir. Giet totdat het koelreservoir voor ¾ gevuld is. Dit mengsel zal verder uitzetten tijdens het vriesproces. Ingrediënten zoals chocoladestukjes, nootjes, alcohol,... kunnen toegevoegd worden door de opening in het deksel als het vriesproces begonnen is.
7. Zet de machine af als uw roomijs klaar is. Verwijder eventuele resten met een pannenlikker, plastic of houten lepel. Neem het deksel weg en verwijder het roomijs uit het koelreservoir.

7. REINIGING

Was het deksel, de menghaak en het koelreservoir af met warm water en een beetje zeep. Reinig het motorblok met een zachte en vochtige doek.
Zorg ervoor dat alle delen goed droog zijn.
Gebruik geen schurende middelen om uw toestel te reinigen.
Dompel het motorblok nooit onder in water of in, om het even welke andere vloeistof.
Steek het koelreservoir niet in de diepvriezer als het nog vochtig is.

8. RECEPTEN

ROOMIJS (koud bereid)
• 3 ½ dl melk - 150 g suiker - 2 dl slagroom - 3 eierdooiers - snuifje zout

Klop (bij voorkeur met een mixer) de eierdooiers met de suiker tot een schuimig mengsel.
Doe er dan de slagroom en de melk bij, roer alles door elkaar terwijl u een snuifje zout toevoegt en doe het geheel daarna in de ijsroommachine.

Tijd : +/- 30 minuten

ROOMIJS (warm bereid)
• 3 ½ dl melk - 150 g suiker - 2 dl slagroom - 3 eierdooiers - snuifje zout

Klop de eierdooiers met de suiker schuimig.
Doe er dan beetje bij beetje de melk en de slagroom bij.
Verwarm het geheel langzaam tot het kookpunt, maar laat het niet koken.
Als het schuim steviger wordt, komt een gele crème naar boven drijven.
Neem het mengsel van het vuur, laat het afkoelen en giet het daarna in de ijsroommachine.

Tijd : +/- 30 minuten

VANILLE-IJS
• 1 vanillestokje - 3 eierdooiers - 3 ½ dl melk - 2 dl slagroom - 150 g suiker

Was het vanillestokje en snij ze overlangs door, zodat het aroma beter tot zijn recht kan komen en doe ze in het mengsel van melk en slagroom, dat u eerst opgeklopt hebt.
Maak het geheel warm en neem het van het vuur als het kookt.
Laat alles een beetje afkoelen. Klop ondertussen het eigeel en de suiker tot schuim en doe er dan beetje bij beetje de lauwe melk bij (nadat u het vanillestokje verwijderd hebt).
Verwarm het geheel opnieuw terwijl u roert, maar zorg ervoor dat het niet kookt.
Als het geheel steviger begint te worden neemt u het van het vuur en laat u het afkoelen.
Filter het mengsel daarna door een zeefje en giet het in de ijsroommachine.

Tijd : +/- 30 minuten

CHOCOLADE-IJS
• 150 g suiker - 150 g cacao of pure chocolade - 3 eierdooiers - 2 dl melk - 2 dl slagroom - 1 zakje vanillesuiker

Smelt de chocolade (of roer de cacao) in een beetje melk en maak dan ijs zoals beschreven bij “roomijs warm bereid”.
Doe er de gesmolten chocolade bij.
Roer alles goed door elkaar en laat het afkoelen. Giet het mengsel in de ijsroommachine.

Tijd : +/- 30 minuten

MOKKA-IJS
• 2 koppen hele sterke koffie (of 2 eetlepels oploskoffie) - 1 eetlepel cacao - 2 eierdooiers - 150 g suiker - 2 dl slagroom - 3 dl melk

Maak ijs zoals beschreven bij “roomijs koud bereid”.
Voeg aan het einde van de bereiding nog de cacao en de koffie toe.
Klop daarna alles goed door elkaar en giet het mengsel in de ijsroommachine.

Tijd : +/- 30 minuten.

VRUCHTEN-IJS (meloenen, abrikozen, kersen, enz.)
• 400 g fruit naar keuze - eiwit van 1 ei - 100 g suiker - 1 dl melk - 1 dl slagroom - (citroensap)

Mix het fruit samen met de suiker en de slagroom.
Als het geheel goed gemengd is, doe er dan de melk, het geklopte eiwit en eventueel een beetje citroensap bij.
Giet de mengeling in de ijsroommachine.

Tijd : +/-20 minuten

IJS VAN WILDE VRUCHTEN (bosbessen, frambozen, aardbeien, aalbessen, enz.)
• 300 g fruit naar keuze - eiwit van 1 ei - 150 g suiker - 1 dl melk - ½ dl slagroom - 1 snuifje zout

Mix het fruit samen met een gedeelte van de suiker.
Klop het eiwit op.
Voeg de melk, de slagroom, de rest van de suiker en het snuifje zout toe.
Alles goed mengen en het geheel in de ijsroommachine gieten (indien nodig kan u alles eerst zeven).
Tijd : +/- 20 minuten

CITROEN-IJS
• 4 citroenen - 150 g suiker - 2 dl melk - 2 dl slagroom

Pers de citroenen uit, mix het sap met de suiker en voeg dan de melk en de slagroom toe.
Roer alles goed door elkaar en giet het geheel in de ijsroommachine.

Tijd : +/- 20 minuten

VRUCHTENSORBET
• 400-500 g fruit (naar keuze) - 1 dl water - 100 g suiker

Mix het fruit, doe er de suiker en het water bij (eventueel zeven) en giet alles in de ijsroommachine.

Tijd : +/- 20 minuten.

CITROENSORBET
• eiwit van 1 ei - 2 dl citroensap - 200 g suiker - 3 dl water

Schil een paar citroenen, zonder het wit onder de schil te verwijderen.
Laat de schillen ongeveer 30 minuten trekken in 3 dl water.
Zeef het water en het citroensap.
Mix deze vloeistof samen met de suiker en het eiwit en giet het mengsel daarna in de ijsroommachine.

Tijd : +/- 20 minuten

YOGHURTIJS
• 300 ml magere yoghurt - 150 ml slagroom - 100 g basterdsuiker - 1 zakje vanillesuiker

Meng de yoghurt met de suiker en vanillesuiker. Klop de slagroom halfstijf en schep deze door het yoghurtmengsel. Doe het in de ijsmachine laat 30 minuten draaien.

Tijd : +/- 30 minuten

3. MESURES DE SECURITE

Lisez attentivement ce mode d'emploi afin de vous garantir votre sécurité. Conservez ce mode d'emploi pour un usage ultérieur. Cet appareil est conçu pour un usage domestique et peut seulement être utilisé selon les instructions décrites ci-dessous :

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants a partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendés.
- Veillez à ce que les enfants ne puissent pas jouer avec l'appareil.
- L'entretien et le nettoyage de l'appareil ne peuvent pas s'effectuer par des enfants, à moins qu'ils aient plus de 8 ans et qu'ils soient sous surveillance.
- Gardez l'appareil et le cordon électrique hors de la portée d'enfants de moins de 8 ans.
- Si le cordon électrique est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou toute autre personne qualifiée, pour éviter tout accident.
- Attention: l'appareil ne peut pas être utilisé avec une minuterie externe ou une commande à distance séparée.
- Cet appareil est destiné à être utilisé dans des

applications domestiques et analogues telles que:

- des coins cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels;
- des fermes;
- l'utilisation par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel;
- des environnements du type chambres d'hôtes.

4. ELEMENTS

Couvercle: Le couvercle transparent présentant une ouverture en son centre permet d'ajouter des ingrédients sans interrompre le processus de congélation. Le couvercle est adapté au bloc moteur et maintient le crochet mélangeur en place.
Crochet mélangeur: Mélange la préparation. Le crochet mélangeur reste immobile tandis que le réservoir réfrigérant tourne autour de lui.
Réservoir réfrigérant: La construction à double isolation contentant un liquide réfrigérant assure une température constante tout au long du processus de préparation et gèle rapidement au congélateur. Le réservoir réfrigérant se place sur l'axe du bloc moteur.
Bloc moteur: Le moteur 50 watts à 2 vitesses assure la rotation du réservoir réfrigérant tout en maintenant le couvercle transparent à sa place.

5. PREPARATIONS

Avant la première utilisation:
Otez tout élément d'emballage et toute étiquette de la face interne de la machine.
Lavez le couvercle, le crochet mélangeur et le réservoir réfrigérant avec de l'eau chaude et un peu de savon. Nettoyez le bloc moteur au moyen d'un chiffon doux, propre et humide.
Assurez-vous que tous les éléments sont bien secs.

Surgeler le réservoir réfrigérant:
Assurez-vous que le réservoir réfrigérant est bien lavé et bien sec.
Emballez le réservoir réfrigérant dans un sac plastique pour éviter de l'abîmer et pour vous protéger du gel à son contact.
Placez le réservoir réfrigérant debout dans le compartiment arrière de votre congélateur ou à l'endroit où la température est la plus basse.
Le temps nécessaire au liquide de réfrigération pour se congeler dépend de la température de votre congélateur. Il est compris entre 6 et 22 heures pour des

températures de congélation comprises entre -30°C et -10°C.
Pour vérifier si le réservoir réfrigérant est prêt à être utilisé, secouez-le: si vous n'entendez plus bouger le liquide de réfrigération, le réservoir réfrigérant est prêt à l'emploi.
Conseil: Conservez toujours le réservoir réfrigérant au congélateur, même lorsque vous ne l'utilisez pas. Ainsi, vous pourrez toujours préparez de la glace rapidement.

6. UTILISATION

1. Suivez les recettes de glace indiquées plus loin. Vous pouvez composer vous-même vos mélanges préférés à condition que les quantités utilisées ne génèrent jamais plus de 800 g de glace.
2. Sortez le réservoir réfrigérant du congélateur et placez-le sur le bloc moteur. Le réservoir réfrigérant doit être utilisé directement car le processus de dégel est entamé dès sa sortie du congélateur.
3. Placez le crochet mélangeur dans le réservoir réfrigérant
4. Placez le couvercle transparent sur le bloc moteur.
5. Tournez le bouton vers la droite si vous souhaitez obtenir de la glace ordinaire ou vers la gauche si vous souhaitez obtenir un résultat crémeux de type «soft ice». Dans le premier cas, le moteur tournera plus vite. Il tournera plus lentement si vous avez opté pour la glace ordinaire. Quel que soit le type de glace sélectionné, il faudra 20 à 25 minutes au mélange pour se congeler. Si vous avez sélectionné l'option «glace», sachez que le réservoir réfrigérant peut cesser de tourner après 20 minutes. Dans ce cas, arrêtez immédiatement la machine. Votre glace est prête. Si la glace n'est pas suffisamment dure à votre goût, laissez-la encore 5 minutes dans le réservoir réfrigérant ou couvrez celui-ci et placez-le encore une quinzaine de minutes au congélateur.

ATTENTION: une fois que vous avez sélectionné l'option «glace» et que la machine a commencé de tourner, vous ne pouvez plus changer la sélection car le crochet mélangeur risquerait de se bloquer.

6. Versez le mélange dans le réservoir par l'ouverture prévue au sommet du couvercle. Arrêtez de verser dès que le réservoir réfrigérant est rempli aux trois quarts. Le mélange se dilatera en cours de congélation. Vous pouvez ajouter des ingrédients comme des petits morceaux de chocolat, des noisettes, de la liqueur, etc. par l'ouverture du couvercle lorsque le processus de congélation est entamé.
7. Arrêtez la machine dès que la glace est prête. Eliminez les restes éventuels du couvercle au moyen d'une spatule en bois, en plastique ou un lèche-plats en caoutchouc. Retirez le couvercle et sortez la glace du réservoir réfrigérant.

7. NETTOYAGE

Lavez le couvercle, le crochet mélangeur et le réservoir réfrigérant avec de l'eau chaude et un peu de savon.
Nettoyez le bloc moteur au moyen d'un chiffon doux, propre et humide.
Assurez-vous que tous les éléments sont bien secs.

N'utilisez pas de produits abrasifs pour nettoyer votre machine.
Ne plongez jamais le bloc moteur dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
Ne mettez pas le réservoir réfrigérant au congélateur s'il est encore humide.

8. RECETTES

CREME GLACÉE (préparation à froid)

• 3 ½ dl de lait - 150 g de sucre - 2 dl de crème fraîche - 3 jaunes d'œufs - 1 pincée de sel

Battez (de préférence au mixer) les jaunes d'œufs et le sucre pour obtenir un mélange crémeux.
Ajoutez ensuite la crème fraîche et le lait, mélangez le tout en ajoutant une pincée de sel puis versez le mélange dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes

CREME GLACÉE (préparation à chaud)

• 3 ½ dl de lait - 150 g de sucre - 2 dl de crème fraîche - 3 jaunes d'œufs - 1 pincée de sel

Battez les jaunes d'œufs et le sucre pour obtenir une mélange mousseux.
Ajoutez ensuite progressivement le lait et la crème fraîche.
Portez le mélange au point d'ébullition sans toutefois le faire bouillir.
Lorsque la mousse s'épaissit, une crème jaune apparaît à la surface.
Retirez le mélange du feu, laissez-le refroidir et versez-le ensuite dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes

GLACE VANILLE

• 1 gousse de vanille - 3 jaunes d'œufs - 31/2 dl de lait - 2 dl de crème fraîche - 150 g de sucre

Battez ensemble le lait et la crème fraîche.
Lavez la gousse de vanille et coupez-la dans la longueur pour permettre à l'arôme de mieux se dégager.
Ajoutez-la dans le mélange lait-crème fraîche. Portez le mélange à ébullition et retirez-le du feu.
Laissez-le un peu refroidir. Entre-temps, battez les jaunes d'œufs et le sucre pour obtenir une mélange mousseux puis ajoutez-y progressivement le lait tiède après en avoir retiré la gousse de vanille.
Réchauffez le mélange tout en le remuant mais veillez à ne pas le faire bouillir.
Retirez-le du feu lorsqu'il commence à se raffermir et laissez-le refroidir.
Passez-le ensuite au chinois et versez-le dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes

GLACE AU CHOCOLAT

• 150 g de sucre, 150 g de cacao ou de chocolat fondant - 3 jaunes d'œufs - 2 dl de lait - 2 dl de crème fraîche - 1 sachet de sucre vanillé

Faites fondre le chocolat dans (ou mélangez le cacao à) un peu de lait.
Préparez ensuite la glace comme décrit sous «Crème glacée (préparation à chaud)».
Ajoutez-y le chocolat fondu. Bien mélanger. Laissez refroidir le mélange puis versez-le dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes

GLACE MOKA

• 2 tasses de café très fort (ou 2 cuillères à soupe de café soluble) - 1 cuillère à soupe de cacao - 2 jaunes d'œufs - 150 g de sucre - 2 dl de crème fraîche - 3 dl de lait

Préparez la glace de la même manière que la «Crème glacée (préparation à froid)».
Ajoutez le cacao et le café en fin de préparation. Mélangez bien le tout et versez le mélange dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 30 minutes

GLACE AUX FRUITS (melons, abricots, cerises, etc.)

• 400 g de fruits au choix - 1 blanc d'œuf - 100 g de sucre - 1 dl de lait - 1 dl de crème fraîche - (jus de citron)

Mélangez les fruits avec le sucre et la crème fraîche. Lorsque le mélange est homogène, ajoutez-y le lait, le blanc d'œuf monté en neige et éventuellement un peu de jus de citron.
Versez le mélange dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 20 minutes

GLACE AUX FRUITS SAUVAGES (myrtilles, framboises, fraises, groseilles, etc.)

• 300 g de fruits au choix - 1 blanc d'œuf - 150 g de sucre - 1 dl de lait - ½ dl de crème fraîche - 1 pincée de sel

Mélangez les fruits avec la moitié du sucre.
Battez le blanc d'œuf en neige.
Ajoutez le lait, la crème fraîche, le reste du sucre et le sel.
Bien mélanger puis verser dans la machine à crème glacée (si nécessaire, le mélange peut être filtré avant de le verser dans la machine).

Temps de préparation: +/- 20 minutes

GLACE AU CITRON

• 4 citrons - 150 g de sucre - 2 dl de lait - 2 dl de crème fraîche

Pressez les citrons, mélangez le jus avec le sucre et ajoutez-y le lait et la crème fraîche.
Bien mélanger.
Versez le tout dans la machine à crème glacée.

Temps de préparation: +/- 20 minutes

SORBET AUX FRUITS

• 400 à 500 g de fruits (au choix) - 1 dl d'eau - 100 g de sucre

Mixez les fruits, ajoutez-y le sucre et l'eau.
Filtrez le mélange si vous le souhaitez.
Versez le tout dans la machine.

Temps de préparation: +/- 20 minutes

SORBET AU CITRON

• 1 blanc d'œuf - 2 dl de jus de citron - 200 g de sucre - 3 dl d'eau

Laissez mariner, pendant une demi-heure, le zeste de quelques citrons dans 3 dl d'eau. Filtrez ensemble l'eau et le jus de citron. Mixez le mélange eau-jus de citron avec le sucre et le blanc d'œuf. Versez le tout dans la machine.

Temps de préparation: +/- 20 minutes

GLACE AU YAOURT

• 300 ml yaourt maigre - 150 ml crème fraiche - 100 g de sucre - 1 sachet sucre vanillé

Mélangez le yaourt avec le sucre et le sucre vanillé. Fouettez la crème jusqu'à consistance ferme et pliez la moitié du mélange de yaourt. Faites-le dans la machine à glace est laissez-la tourner pendant une demi-heure.

Temps de préparation: +/- 30 minutes

3. SICHERHEITSVORKEHRUNGEN

Um die Sicherheit zu gewährleisten, muss diese Gebrauchsanleitung sorgfältig gelesen werden. Bewahren Sie diese Gebrauchsanleitung auf, damit Sie sie später eventuell nochmals zu Rate ziehen können. Dieses Gerät wurde für Benutzung im Haushalt hergestellt und darf ausschließ entsprechend den nachstehend aufgeführten Anweisungen benutzt werden.

- Das Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit körperlichen, mentalen und motorischen Behinderungen benutzt werden, sofern diese unter Aufsicht stehen, oder ausreichende Anleitungen zum Gebrauch des Gerätes bekommen haben, so dass sie die Gefahren bei der Benutzung des Gerätes kennen.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer gleichartig geschulten Person ersetzt werden, um Unglücke zu verhindern.
- Die Pflege und Wartung des Gerätes darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, dass dies unter Aufsicht passiert und es sich um Kinder handelt, die älter als 8 Jahre sind und im Voraus ausreichend über den Gebrauch/die Wartung informiert worden sind.
- Sorgen Sie dafür, dass sich das Gerät nicht in Anwesenheit von Kindern unter 8 Jahren befindet.
- Achtung: das Gerät darf nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung gebraucht werde.
- Dieses Gerät ist für den Einsatz im Haushalt oder in

einem ähnlichen Umfeld geeignet wie zum Beispiel:

- Küchenecke für Personal von Geschäften, Büros und ähnlichen beruflichen Umgebungen
- Bauernhöfe
- Hotel- und Motelzimmer und andere Umgebungen mit einem residenzartigen Charakter
- Gästezimmer oder ähnliche Zimmer

4. TEILE

Deckel: Der durchsichtige Deckel mit der Öffnung in der Mitte ermöglicht es die Zutaten hinzuzugeben, ohne den Gefrierprozess zu unterbrechen. Der Deckel passt auf den Motorblock und hält den Mischhaken an seinem Platz.
Mischhaken: Rührt die Masse um. Der Mischhaken bleibt still stehen, das Kühlreservoir dreht um ihn herum.
Kühlreservoir: Die doppelt isolierte Konstruktion mit Flüssigkeit garantiert eine konstante Temperatur während des gesamten Zubereitungsprozess und friert im Tiefkühlschrank schneller. Das Kühlreservoir wird auf die Antriebsache des Motorblocks gesteckt.
Motorblock: Der 50 Watt starke Motor mit 2 Geschwindigkeiten sorgt dafür, dass sich das Kühlreservoir dreht und dass der durchsichtige Deckel am Platz bleibt.

5. VORBEREITUNGEN

Vor der ersten Verwendung:
Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und die Aufkleber an der Innenseite des Speiseeisbereiters. Waschen Sie den Deckel, den Mischhaken und das Kühlreservoir mit warmem Wasser und etwas Abwaschmittel. Reinigen Sie den Motorblock mit einem weichen und feuchten Tuch.
Sorgen Sie dafür, dass alle Teile gut getrocknet sind.

Das Kühlreservoir einfrieren.
Vergewissern Sie sich, dass das Kühlreservoir gut gewaschen und getrocknet ist. Wickeln Sie das Kühlreservoir in einen Kunststoffbeutel um Beschädigungen zu vermeiden und sich selbst vor Erfrierungen beim Anfassen zu schützen.
Stellen Sie das Kühlreservoir aufrecht in den hintersten Teil Ihres Tiefkühlschranks oder an die Stelle, wo die Temperatur am niedrigsten ist.
Die Dauer, die benötigt wird um die Flüssigkeit im Kühlreservoir gut zu frieren, hängt von der Temperatur in Ihrem Tiefkühlschrank ab. Die benötigte Gefrierzeit schwankt zwischen 6 und 22 Stunden bei Gefriertemperaturen zwischen –30 °C und

–10 °C.
Um zu bestimmen, ob das Kühlreservoir gebrauchsfertig ist, schütteln Sie es. Wenn Sie die Flüssigkeit im Kühlreservoir nicht mehr bewegen hören, ist das Reservoir gebauchsfertig.
Tipp: Bewahren Sie Ihr Kühlreservoir immer im Tiefkühlschrank, auch wenn Sie es nicht benötigen, so können Sie in kurzer Zeit Eiscreme zubereiten.

6. VERWENDUNG

1. Verwenden Sie die Rezepte um die Eismischung zuzubereiten. Sie können auch Ihre eigene Mischung zubereiten, wenn die Menge 800 g Eiscreme nicht übersteigt.
2. Nehmen Sie das Kühlreservoir aus dem Tiefkühlschrank und stecken Sie es auf den Motorblock. Wenn das Kühlreservoir aus dem Tiefkühlschrank genommen wurde, muss es schnellstmöglich verwendet werden, da es sofort aufzutauen beginnt.
3. Stecken Sie den Mischhaken in das Kühlreservoir
4. Geben Sie den durchsichtigen Deckel auf den Motorblock.
5. Drehen Sie den Knopf nach rechts für normale Eiscreme und nach links für Softeis. Bei der Auswahl von Softeis dreht sich der Motor schnell. Bei der Auswahl von Eiscreme dreht sich der Motor langsamer. Bei beiden Wahlmöglichkeiten sind 20-25 Minuten nötig um die Mischung zu frieren. Wenn Sie “Eiscreme” gewählt haben, sollten Sie darauf achten, dass das Kühlreservoir nach 20 Minuten mit dem Drehen aufhören kann. Sie müssen das Gerät dann sofort ausschalten. Ihre Eiscreme ist fertig. Wenn Sie die Eiscreme noch härter haben möchten, können Sie diese noch 5 Minuten im Kühlreservoir lassen oder das Kühlreservoir abdecken und +/- 15 Minuten in den Tiefkühlschrank stellen.
ACHTUNG: Wenn Sie einmal “Eiscreme” gewählt haben und die Maschine mit dem Drehen begonnen hat, dürfen Sie den Knopf nicht mehr auf “Softeis” drehen, da der Mischhaken festlaufen könnte.

6. Gießen Sie die Mischung durch die Öffnung in der Oberseite des durchsichtigen Deckels in das Kühlreservoir. Gießen Sie bis das Kühlreservoir zu ¾ gefüllt ist. Das Volumen der Mischung nimmt während des Gefrierprozesses zu. Zutaten wie Schokoladenstückchen, Nüsse, Alkohol, usw. können durch die Öffnung im Deckel zugegeben werden, wenn der Gefrierprozess begonnen hat.
7. Schalten Sie die Maschine aus, wenn Ihre Eiscreme fertig ist. Entfernen Sie eventuelle Reste mit einem Topfspachtel, einem Kunststoff- oder Holzlöffel. Entfernen Sie den Deckel und entnehmen Sie die Eiscreme aus dem Kühlreservoir.

7. REINIGUNG

Waschen Sie den Deckel, den Mischhaken und das Kühlreservoir mit warmem Wasser und etwas Abwaschmittel. Reinigen Sie den Motorblock mit einem weichen und feuchten Tuch.
Sorgen Sie dafür, dass alle Teile gut getrocknet sind.
Verwenden Sie keine Scheuermittel um Ihr Gerät zu reinigen.
Tauchen Sie den Motorblock nicht ins Wasser oder in eine andere Flüssigkeit.
Geben Sie das Kühlreservoir nicht in den Tiefkühlschrank, wenn es noch feucht ist.

8. REZEPTE

EISCREME (kalt zubereitet)
• 3 ½ dl Milch - 150 g Zucker - 2 dl Schlagsahne - 3 Eidotter – Prise Salz

Schlagen Sie die Eidotter mit dem Zucker zu einer schaumigen Masse (vorzugsweise mit einem Mixer).
Geben Sie dann die Schlagsahne und die Milch dazu, rühren Sie alles zusammen, während Sie eine Prise Salz zugeben und geben Sie die Masse anschließend in den Speiseeisbereiter.

Zeit: +/- 30 Minuten

EISCREME (warm zubereitet)
• 3 ½ dl Milch - 150 g Zucker - 2 dl Schlagsahne - 3 Eidotter – Prise Salz

Schlagen Sie die Eidotter mit dem Zucker schaumig.
Geben Sie nach und nach die Milch und die Schlagsahne dazu.
Erwärmen Sie alles langsam auf Kochtemperatur, aber lassen Sie es nicht kochen.
Wenn der Schaum steif wird, treibt eine gelbe Creme oben.
Nehmen Sie die Mischung vom Feuer, lassen Sie alles abkühlen und geben Sie sie dann in den Speiseeisbereiter.

Zeit: +/- 30 Minuten

VANILLEEIS
• 1 Vanilleschote - 3 Eidotter - 3 ½ dl Milch - 2 dl Schlagsahne - 150 g Zucker

Waschen Sie die Vanilleschote und schneiden Sie sie der Länge nach auf, sodass das Aroma besser zur Geltung kommt.
Geben Sie sie in die Mischung aus Milch und Schlagsahne, die Sie vorher aufgeschlagen haben.
Erwärmen Sie alles und nehmen Sie den Topf vom Herd, wenn die Masse kocht.

Lassen Sie alles etwas abkühlen.
Schlagen Sie inzwischen das Eigelb und den Zucker zu einer schaumigen Masse und geben Sie dann nach und nach die lauwarme Milch dazu (nachdem Sie die Vanilleschote entfernt haben).
Erwärmen Sie alles erneut unter ständigem
Rühren, aber sorgen Sie dafür, dass es nicht kocht. Wenn die Masse steifer zu werden beginnt, nehmen Sie sie vom Herd und lassen sie abkühlen.
Filtern Sie die Masse anschließend durch ein Sieb und gießen Sie sie in den Speiseeisbereiter.

Zeit: +/- 30 Minuten

SCHOKOLADENEIS

• 150 g Zucker - 150 g Kakao oder Bitterschokolade - 3 Eidotter - 2 dl Milch - 2 dl Schlagsahne - 1 Tütchen Vanillezucker

Schmelzen Sie die Schokolade (oder rühren Sie den Kakao) in etwas Milch und bereiten Sie dann das Eis wie unter “Eiscreme warm zubereitet” genannt.
Geben Sie die geschmolzene Schokolade dazu. Rühren Sie alles gut durch und lassen Sie es abkühlen.
Gießen Sie die Mischung in den Speiseeisbereiter.

Zeit: +/- 30 Minuten

MOKKAEIS

• 2 Tassen sehr starker Kaffee (oder 2 Esslöffel löslicher Kaffee) - 1 Esslöffel Kakao - 2 Eidotter - 150 g Zucker - 2 dl Schlagsahne - 3 dl Milch

Bereiten Sie Eis, wie unter “Eiscreme kalt zubereitet” beschrieben.
Geben Sie am Ende der Zubereitung noch den Kakao und den Kaffee dazu.
Schlagen Sie alles gut auf und gießen Sie die Mischung in den Speiseeisbereiter.

Zeit: +/- 30 Minuten

FRUCHTEIS (Melone, Aprikosen, Kirschen, usw.)

• 400 g Obst nach Wahl – Eiweiß von 1 Ei - 100 g Zucker - 1 dl Milch - 1 dl Schlagsahne - (Zitronensaft)

Mixen Sie das Obst zusammen mit dem Zucker und der Schlagsahne.
Wenn alles gut gemischt ist, geben Sie die Milch, das geschlagene Eiweiß und eventuell einen Schuss Zitronensaft dazu.
Gießen Sie die Mischung in den Speiseeisbereiter.

Zeit: +/-20 Minuten

WALDFRUCHTEIS (Heidelbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren usw.)

• 300 g Obst nach Wahl – Eiweiß von 1 Ei -150 g Zucker - 1 dl Milch – ½ dl Schlagsahne - 1 Preise Salz

Mixen Sie das Obst zusammen mit einem Teil des Zuckers. Schlagen Sie das Eiweiß auf. Geben Sie die Milch, die Schlagsahne, den Rest des Zuckers und die Prise Salz dazu. Alles gut mischen und in den Speiseeisbereiter geben (falls nötig, können Sie alles erst sieben).

Zeit: +/-20 Minuten

ZITRONENEIS

• 4 Zitronen - 150 g Zucker - 2 dl Milch - 2 dl Schlagsahne

Pressen Sie die Zitronen aus, mischen Sie den Saft mit dem Zucker und geben Sie dann die Milch und die Schlagsahne dazu.
Schlagen Sie alles gut auf und gießen Sie die Mischung in den Speiseeisbereiter.

Zeit: +/-20 Minuten

FRUCHTSORBET

• 400-500 g Obst (nach Wahl) - 1 dl Wasser - 100 g Zucker

Mixen Sie das Obst, geben Sie den Zucker und das Wasser dazu (eventuell sieben) und gießen Sie alles in den Speiseeisbereiter.

Zeit: +/-20 Minuten

ZITRONENSORBET

• Eiweiß von 1 Ei - 2 dl Zitronensaft - 200 g Zucker - 3 dl Wasser

Schälen Sie einige Zitronen, ohne das Weiße unter der Schale zu entfernen.
Lassen Sie die Schalen ungefähr 30 Minuten in 3 dl Wasser ziehen.
Sieben Sie das Wasser und den Zitronensaft.
Mischen Sie diese Flüssigkeit zusammen mit dem Zucker und dem Eiweiß und gießen Sie die Masse dann in den Speiseeisbereiter.

Zeit: +/-20 Minuten

JOGHURTEIS

• 300 ml Magerjoghurt - 150 ml Schlagsahne - 100 g Zucker - 1 Beutel Vanillezucker

Verrühren Sie den Magerjoghurt mit dem Zucker und Vanillezucker. Schlagen Sie die Sahne halbsteif und rühren Sie sie unter die Joghurtmischung. Füllen Sie die Mischung in die Eismaschine und lassen Sie diese 30 min laufen.

Zeit: +/- 30 min.

WEBSHOP

Volgende onderdelen voor : IM3

kunnen makkelijk via onze webshop besteld worden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	AANTAL	EENHEIDS-PRIJS	TOTAAL
KUIPJE	IM3 CONTAINER		15,40 €	
KNEEDHAAK	IM3-KH		7,00 €	
verzendkosten		1	3.75 €	3.75 €
			TOTAAL	

WEBSHOP

Les accessoires suivants pour : IM3

peuvent facilement être commandés sur notre Webshop.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	QUANTITE	PRIX UNIQUE	TOTAL
CUVE	IM3 CONTAINER		15,40 €	
MELANGEUR	IM3-KH		7,00 €	
Frais de transport		1	3.75 €	3.75 €
			TOTAL	

WEBSHOP

Folgende Bestandteile für : IM3

können leicht über unseren Webshop bestellt werden.

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

	REF	ANZAHL	EINZEL-PREIS	GESAMT
WANNE	IM3 CONTAINER		15,40 €	
KNETHAKEN	IM3-KH		7,00 €	
Versandkosten		1	3.75 €	3.75 €
			GESAMT	

PRIMO

WWW.PRIMO-ELEKTRO.BE

IM3